

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaninge sognegaard**

Adresse kirkegyden 3

Postnr./By 5642 Millinge

CVR-nr. 39257149

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-03-2020



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, herunder rindende koldt og varmt vand samt sæbe og engangsftørring. Følgende er konstateret: Håndvasken er ikke forsynet med rindende varmt vand. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret flow og kapacitet i køkkenet, herunder virksomhedens arbejdsgange med optøning, varmebehandling og nedkøling sammenholdt med køle- og frysekapacitet. Virksomheden har flere processer med gentagende varmebehandling og nedkøling af samme produkt. På tidspunktet for kontrolbesøget er gældende temperaturregler herfor overholdt. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om risiko for bakterievækst ved en evt. langsom nedkøling. Konkret vejledt om løsningsforslag til nedkøling i flade beholdere. Henvist til fotovejledning på www.fvst.dk Kontrolleret temperatur i kølerum, på overflade af produkter til optøning, varemodtagelse af paneret fisk samt på overflade af produkter klar til varmebehandling, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for opbevaring af rent arbejdstøj, ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Svanninge sognegaard

Adresse kirkegyden 3

Postnr./By 5642 Millinge

CVR-nr. 39257149

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Skur med opbevaring af drikkevarer har hul i loftet og sprække under port.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg flytter drikkevarerne indtil jeg kan få skuret repareret

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: dokumentation for varmebehandling og nedkøling er ført 2 gange de sidste 3 måneder.

Frekvens for dokumentation er 1 gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har ikke nået at få det registreret.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling, herunder udpegning til kritisk kontrolpunkt, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskræpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten er ikke ophængt og er dermed ikke let synlig og læsbar for forbrugerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den plejer at hænge i gangen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrolbesøg. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Emballage m.v.: Kontrolleret at fødevarekontaktmaterialer anvendes som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Spand indkøbt med salatmayonaise, som anvendes til nedkøling af risengrønd

Det indskræpes, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaninge sognegaard**

Adresse kirkegyden 3

Postnr./By 5642 Millinge

CVR-nr. 39257149

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for følgende FKM: Spand indkøbt med salatmayonaise (FKM).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vidste ikke at jeg ikke måtte genbruge spanden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk